WICHTIG FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZEN

Ergänzen sie bitte diese informationen und bewahren sie die bedienungsanlettung für die lebensdauer des gerätes auf.

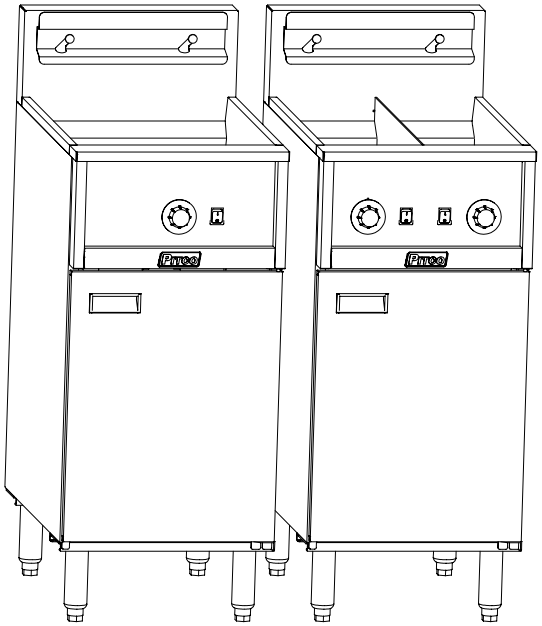
Modelle #:_____

Serienummer:_____

Datum der Kaufte: _____

GERMAN

Installations- und Betriebsanleitung Für Modelle der E400, E400T und E500D



L20-258-DE Rev. 1 (08/16/04)

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUR SPÄTEREN EINSICHT AUF.

WARNUNG! FEUERGEFAHR

Die höhe des fetts darf nie unter die mindesthöhe fallen. Die verwendung von altem fett kann gefährlich sein, da es einen niedrigeren flammpunkt hat und eher zum spritzkochen neigt.

WARNUNG

Installation sowie alle anschlüsse müssen nach den geltenden örtlichen bestimmungen und normen vorgenommen werden.

WARNUNG

Zur sachgemâssen installation muss ein in dem land zugelassener allpliger sicherungsautomat mit einem offenen kontaktabstand von mindestens 3 mm verwendet werden.

ACHTUNG

Die Installation darf nur durch einen kompetenten servicetechniker vorgenommen werden. Modell und seriennummer sowie die elektrischen anforderungen sind auf dem datenschi8ld eingestanzt, die sich auf der türinnenseite befindet.

WARNUNG

Auf betriebstemperatur erhitztes fett ist sehr heiss und gefâhrlich! Gehen sie âusserst vorsichtig vor! Verwenden sie entsprechende schutzkleidung wie z.b. isolierte handschuhe, schürzen, gesichtsmasken und armschützer, wenn sie mit dem deissen fett umgehen. Den standort einer friteuse mit heissem fett nicht ândern. Lassen sie vor der standortânderung zuerst das fett auf raumtemperatur abkühlen oder lassen sie das fett in einen geeigneten behâlter ab.

ZU IHRER SICHERHEIT:

Lagern oder verwenden sie kein benzin oder andere brennbare dâmpfe und flüssigkeiten in der nâhe dieser oder anderer gerâte.

WARNUNG

Unsachgemâsse installation, anpassung, verânderung, reparatur oder wartung kann zu sachschaden, verletzungen und tod führn. Lesen sie die handbücher zur installation, bedienung und wartung gründlich durch, bevor sie diese anlage installieren oder reparieren.

WARNUNG

Die friteuse ist nicht für düsenstrahl-reinigung zugelassen. Reinigen sie das great nicht mit wasserstrahl.

ACHTUNG

Dieses great ist nur für professionellen gebrauch vorgesehen und sollte deshalb durch voll ausgebildetes personal bedient werden.

ACHTUNG

Es wird empfohlen, diese anlage einmal pro jahr von einem qualifizierten techniker inspizieren zu lassen.

WARNUNG

Die stromversorgung muss vor wartung BZW. Reinigung getrennt werden.

WARNUNG

Falls ein vom Hersteller mitgeliefertes Kabel beschâdigt is , muss es vom Hersteller oder seinem Servicevertreter oder einer âhnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jegliches Risiko auszuschalten.

INHALTSVERZEICHNIS

INSTALLATION

Überprüfen Sie ihre neue Friteuse 1
Zusammenbau und Einstellungen
- Bein-/Rolleninstallation und Höhenausgleich 1
- Abmessungen für den Einbau 2
- Elektrischer Anschluß 2
- Ventilation und Branschutz 2

Vorbereitung
- Erste Reinigung 3

BEDIENUNG

Auffüllen des Tanks
- Füllen des Tanks mit flüssigem Fett 4
- Füllen des Tanks mit festem Fett 4

Bedienungsanweisungen
- Inbetriebnahme des Gerätes 5
- Ausschalten des Gerätes 6
- Filteranweisungen 6
- Austausch des Filterpapiers 7

REINIGUNG UND WARTUNG

Tägliche Reinigung 8
- Reinigung der Filterbehälters und der Filteraufsatzteile 8

Wöchentliches Reinigen 8
Auskochverfahren 8
Reinigung des Filtersystems 9
Kalibrierprüfung des Thermostats 10
Thermostatkalibrierung 10

FEHLERSUCHE 15

INSTALLATION

ÜBERPRÜFEN SIE IHRE NEUE PITCO FRITEUSE

Ihre neue Friteuse wurde sorgfältig verpackt. Alles wurde unternommen, um Ihnen die Friteuse in einem einwandfreien Zustand zu liefern. Untersuchen Sie beim Auspacken jedes Teil nach Beschädigungen. Bei Beschädigungen NIEMALS den Frachtbrief unterschreiben. Nehmen Sie unverzüglich Kontakt mit dem Spediteur auf, da dieser nur 15 Tage lang nach Zustellung haftet. Überprüfen Sie die beiliegende Versandliste, um sicherzustellen, alle Teile erhalten zu haben. Falls Teile fehlen sollten, setzen Sie sich mit dem Händler in Verbindung, bei dem die Friteuse gekauft wurde. Beim Auspacken des Gerätes und seinem Zubehör achten Sie darauf, daß das Gewicht des Gerätes gleichmäßig verteilt ist.

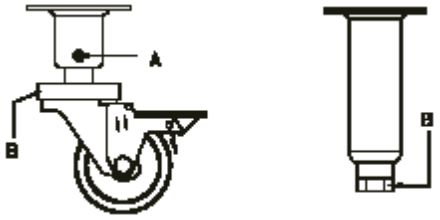
Vermerken Sie auf dem Deckblatt der Bedienungs- und Installationsanleitung die PITCO- Modellnummer, die Seriennummer sowie das Kaufdatum des Gerätes! Sie finden diese Informationen auf dem Typenschild, welches sich auf der Innenseite der Fronttür Ihres Gerätes befindet!

VORSICHT

Um Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden, kippen Sie niemals die Friteuse nur auf zwei Beine oder Rollen und ziehen Sie nicht am Spritzschutz.

Zusammenbau und Einstellungen

Mit Ausnahme der Beine (oder Rollen) ist das Gerät bei Erhalt vollständig montiert.



Bein-/ Rolleninstallation und Höhenausgleich

Dieses Gerät muß mit Beinen oder Rollen installiert werden; es darf nicht auf einem Vorsprung montiert werden, da es sonst nicht richtig funktionieren könnte.

WARNUNG

Dieses Gerät muß mit den vom Hersteller gelieferten oder Rollen installiert werden.

WARNUNG

Bei Betrieb des Gerätes oder vollem Fritiertank, dürfen weder die Beine oder Rollen installiert werden, noch darf die Höheneinstellung vorgenommen werden. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.

Benötigte Werkzeuge: Ein 7/16´´ Schraubenschlüssel und eine große Zange (eine Wasserpumpen- oder Rohrzange ist am besten geeignet). Die Beine/Rollen müssen angebracht sein, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird. Die Höhe der Beine gewährleistet einen ausreichenden Abstand, um die Hygieneanforderungen einzuhalten, und eine ausreichende Luftzirkulation zur Kühlung der Bauteile wird sichergestellt. Gehen Sie folgendermaßen vor:

a. Legen Sie das Gerät auf die Rückseite. Achten Sie dabei darauf, daß Sie nicht am Spritzschutz ziehen und diesen beschädigen. Schützen Sie diese Seite mit Pappe oder einem dicken Stoff, bevor Sie das Gerät umlegen.
b. Befestigen Sie jedes Bein und jede Rolle mit den mitgelieferten Sechskantschrauben und Muttern. Für jedes Bein/jede Rolle werden vier ¼-20 x 5/8 Sechskantschrauben und Muttern benötigt. Vergewissern Sie sich, daß alle Schrauben festsitzen.
c. Bringen Sie die Schrauben von innen des Gerätes an und schrauben Sie die Muttern von der Außenseite (unten) an. Die Muttern sind mit Sicherungsscheiben versehen, deshalb ist es nicht notwendig, Unterlegscheiben zu verwenden.
d. Wenn alle vier Beine/Rollen sicher montiert worden sind, stellen Sie das Gerät auf. Achten Sie dabei darauf, daß die einzelnen Beine/Rollen nicht zu sehr belastet werden. Stellen Sie die Höhe ein und richten Sie die Friteuse an der Nivelliereinrichtungen (B) mit der Zange aus. Bei Geräten auf Rollen, lösen Sie die 2 Schrauben (A) vor der Nivellierung und ziehen Sie diese dann wieder fest.

INSTALLATION

Wenn Sie alle oben angegebenen Schritte durchgeführt haben, die auf das von Ihnen gekaufte Gerät zutreffen, kann das Gerät nun angeschlossen werden. Die Friteuse darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft, die mit den örtlichen Brandschutz- und Bauvorschriften vertraut ist, aufgestellt und angeschlossen werden.

Abmessungen für den Einbau

Um einen sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb zu garantieren, erfordert die Friteuse einen gewissen Freiraum. Die nachstehenden Maße beziehen sich auf die Aufstellung in brennbarer und nichtbrennbarer Umgebung.

	Brennbare Umgebung	Nichtbrennbare Umgebung
Rückseite	0 cm	0 cm
Seiten	0 cm	0 cm
Boden	12 cm	12 cm

Zusätzlich muß vor der Friteuse ein Freiraum von mindestens 72 cm vorhanden sein, um den Filterbehälter problemlos zu entfernen bzw. einzubauen.

Elektrischer Anschluß

Die elektrischen Anschlußdaten Ihrer Pitco Friteuse befinden sich auf dem Typenschild. Die Friteuse darf niemals an eine anderer Spannung, als auf dem Typenschild angegeben, angeschlossen werden. Der elektrische Anschluß darf nur durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.

Bei Anschluß der Friteuse müssen die örtlichen Bestimmungen (VDE 0100 etc.) eingehalten werden.

Insbesondere muß die Friteuse ordnungsgemäß geerdet werden und es wird empfohlen einen FI Schutzschalter zu installieren. Um einen sicheren Potentialausgleich zu gewährleisten, muß ein Potentialausgleichsleiter an der mit dem Symbol gekennzeichneten Klemme angeschlossen werden.

VENTILATIONS- UND BRANDSCHUTZSYSTEME

Die neue Friteuse muß mit ausreichender Ventilation versehen sein, um sicher und ordnungsgemäß zu funktionieren. Zusätzlich ist es wichtig, ein Brandschutzsystem zu installieren. Das Ventilationssystem sollte leicht zu reinigen sein. Häufiges Reinigen und Warten des Ventilationssystems und der Friteuse reduziert die Brandgefahr. Bei der Aufstellung müssen die örtlichen Brandschutzbestimmungen eingehalten werden.

Es ist äußerst wichtig, daß das Gerät nur dann betrieben wird, wenn eine ausreichende Ventilation gewährleistet ist. Die Abzugshaube muß sachkundig befestigt werden. Sie sollten durch eine qualifizierte Fachkraft sicherstellen lassen, daß die Haube in Verbindung mit dem Gerät richtig funktioniert. Bei unausreichender Ventilation kann es sein, daß die austretende Emission des Geräts nicht richtig abgeleitet wird.

ERSTE REINIGUNG

Bei Anlieferung sind viele der Teile zum Schutz mit einer dünnen Ölschicht bedeckt. Die Friteuse muß daher vor Inbetriebnahme gereinigt werden, um das Öl und andere Fremdkörper zu entfernen, die sich durch Lagerung und Versand angesammelt haben. Die Reinigung ist wie folgt durchzuführen.

a. Füllen Sie den Fritiertank mit Wasser. Schalten Sie das Gerät an und stellen Sie den Thermostat auf 200 °F(93 °C). Lesen Sie dazu das Kapitel „Starten des Gerätes“ in diesem Handbuch.

b. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang aufheizen. Geben Sie etwas Pitco Reiniger dazu und rühren mit der Reinigungsbürste, sodaß es sich vollständig auflöst.

INSTALLATION

WARNUNG.
Lassen Sie die Friteuse während der Reinigung niemals unbeaufsichtigt. Der Wasserstand darf nicht unter die Mindestmarkierung fallen.

c. Mit Schutzhandschuhen und der Reinigungsbürste die Innenseite der Friteuse ausbürsten, um die Schutzschicht zu entfernen.

d. Wenn die Reinigung beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Wasser in einen geeigneten Behälter ab und entsorgen es.

WARNUNG
Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzkleidung, wenn Sie das Gerät reinigen und entleeren und wenn Sie das Wasser entsorgen. Das Wasser ist extrem heiß und kann schwere Verletzungen verursachen.

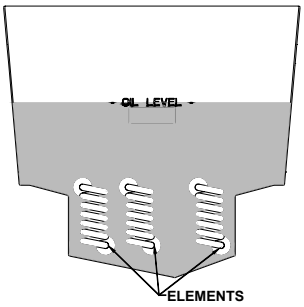
e. Spülen Sie den Fritiertank nach Abkühlung solange mit Wasser aus, bis alle Rückstände des Reinigungsmittels entfernt sind.

f. Entfernen Sie mit einem sauberen und trockenen Tuch alle Wasserreste. Arbeiten Sie sehr sorgfältig, denn jeglicher Wassertropfen verursacht, daß das heiße Öl herausspritzt.

Auffüllen des Tankes

In dieser Friteuse können sowohl feste, als auch flüssige Fette verwendet werden, flüssige sind jedoch vorzuziehen. Falls festes Fett verwendet wird, ist es empfehlenswert, dieses vorher zu schmelzen. Wenn Sie das direkt im Gerät tun, geben Sie Acht, daß es nicht verbrennt.

Das Füllen des Tankes mit flüssigem (Fritier-) fett

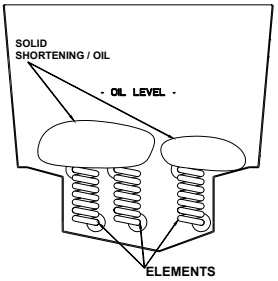


Wenn Sie flüssiges Fett einfüllen, gehen Sie folgendermaßen vor.

a. Vergewissern Sie sich, daß das Ablaßventil vollständig geschlossen ist und daß sich keine Restfeuchtigkeit im Tank befindet.

b. Füllen Sie den Tank mit Fritierfett / Öl. Sie können den Tank bis zur oberen Ölstandmarkierung oder bis knapp unter die Markierung auffüllen: Das Fritierfett / Öl dehnt sich beim Erhitzen leicht aus, sodaß der Pegel etwas ansteigt.

Das Füllen des Tankes mit festem (Fritier-) fett



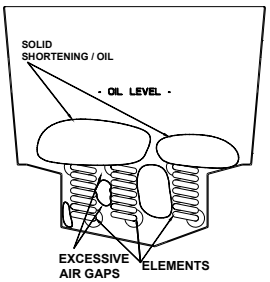
Wenn Sie festes Fett einfüllen, gehen Sie folgendermaßen vor.

WARNUNG

Lassen Sie NIEMALS ganze Fettblöcke auf den Heizelementen schmelzen. Dadurch entsteht ein Feuer, was zur Körperverletzung führen kann.

a. Vergewissern Sie sich, daß das Ablaßventil vollständig geschlossen ist und daß sich keine Restfeuchtigkeit im Tank befindet. Entfernen Sie den Schutz von den Heizelementen.

b. Schneiden Sie das feste Fett in Würfel, nicht größer als ca. 2,5 cm . Verteilen Sie das Fett IMMER unter, zwischen und auf die Heizelemente. Lassen Sie **KEINERLEI** Luftzwischenräume. Gehen Sie dabei mit größter Sorgfalt um. Verbiegen Sie den Temperaturfühler oder den Überhitzungsschutzsensor NICHT und brechen sie diese Nicht ab. Bei deren Beschädigung kann das Gerät nicht richtig funktionieren.



c. Sobald der Tank dicht mit Fett gefüllt ist ,muß das Fett geschmolzen werden. Schmelzen Sie das Fett, indem Sie die Heizelemente mit dem Thermostatknopf zweimal 4 Sek. lang an- und 30 Sek. lang ausschalten. Hat Ihre Friteuse eine Schmelzzyklusfunktion, kann das Fett automatisch geschmolzen werden.

BEDIENUNGSVORSCHRIFTEN

Beachten Sie bitte die Zubereitungsanweisungen des Lebensmittelherstellers, um deren Qualität zu gewährleisten. Die besten Fritierprodukte erhält man durch Verwendung des besten Fettes. Ein erstklassiges Fett bringt auch erstklassige fritierte Produkte hervor. Ein sehr gutes Fett ist ergiebiger als ein Schlechtes und Sie sparen Geld. Ist das Fett nicht im Gebrauch, lassen Sie es abkühlen und decken Sie es ab, um Verunreinigungen zu vermeiden. Eine Menge von max. 0,7 kg pro Korb soll nicht überschritten werden. Wird dieses Gewicht dennoch überschritten, hat das schlechte Auswirkungen auf die Qualität der Lebensmittel und es kann zu Fettüberschäumungen kommen.

WARNUNG
Das Gerät muß installiert werden indem man Befestigungsvorrichtugen benutzt, um ein unfallverursachendes Kippen oder Bewegen zu vermeiden.
Versuchen Sie NIE die Friteuse zu bewegen, wenn sie in Betrieb ist oder heiße Flüssigkeiten enthält. Beim Verspritzen von heißen Flüssigkeiten können ernsthafte Verbrennungen entstehen.
WARNUNG
Vermischen Sie NIE Wasser und Fett .Halten Sie Flüssigkeiten von heißem Fett fern. Beim Eintauchen von vereisten Lebensmitteln entsteht ein heftiges Überschäumen.

Inbetriebnahme des Gerätes

WARNUNG
Stellen Sie das Gerät NIE an, ohne vorher den Tank mit Fett gefüllt zu haben!

Für Modelle mit elektrischer Thermostatoption halten Sie sich bitte an die folgenden Anweisungen:

a. Stellen Sie den ON/OFF (I/O) Wippenschalter auf der Vorderseite in die Position ON (I). Dadurch leuchtet ein Licht auf dem Schalter auf.

b. Drehen Sie den Temperaturregler (Thermostat) auf die gewünschte Temperatureinstellung. Der Thermostat lässt die Öltemperatur automatisch bis zu der gewünschten Einstellung ansteigen.

c. Sobald das Gerät den Einstellwert erreicht hat, können Sie mit dem Frittieren von Nahrungsmitteln beginnen. Füllen Sie dazu den Korb mit dem zu frittierenden Produkt und setzen Sie den Korb in den Frittiertank. Der Thermostat beginnt automatisch, den Temperaturabfall auszugleichen. Sie müssen die Frittierzeit messen.

Für Modelle mit Compact Computer Control (kompakter Computersteuerung) halten Sie sich bitte an die folgenden Anweisungen:

a. Drücken Sie die ON/OFF (I/O) Taste, um das Gerät einzuschalten.

b. Die Steuerung lässt die Öltemperatur automatisch bis auf den vorprogrammierten Einstellwert ansteigen.

a. Sie können mit dem Frittieren des Produkts anfangen, sobald das Gerät den Einstellwert erreicht hat oder auf dem Display das Wort „drop“ angezeigt wird. Füllen Sie dazu den Korb mit dem zu frittierenden Produkt, setzen Sie den Korb in den Frittiertank und drücken Sie die vorprogrammierte Frittier-Timertaste für das Produkt, das Sie frittieren.

d. Die Frittier-Timer T1-T4 können verwendet werden, indem Sie lediglich die entsprechende Taste drücken. Um die Frittier-Timer T5-T8 zu verwenden, drücken Sie zuerst die Umstelltaste (SHIFT-Taste) und dann die entsprechende Frittier-Timertaste.

e. Programmierungs- und weitere Bedienungsanweisungen finden Sie in dem Programmierhandbuch, das mit Ihrem Gerät mitgeliefert wurde.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Inbetriebnahme des Gerätes **(Fortsetzung)**

Abstellen des Geräts

Für Modelle mit elektrischer Thermostatoption halten Sie sich bitte an die folgenden Anweisungen:

a. Drehen Sie den Temperaturregler (Thermostat) auf die Position OFF (O).

b. Stellen Sie den ON/OFF (I/O) Wippenschalter auf die Position OFF (O). Dadurch erlischt das Licht auf dem Schalter.

Für Modelle mit Compact Computer Control (kompakter Computersteuerung) halten Sie sich bitte an die folgenden Anweisungen:

a. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie die ON/OFF (I/O) Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät schaltet sich dann aus.

FILTERANWEISUNGEN

Es wird empfohlen, das (Fritier-) fett mindestens einmal täglich zu filtern. Durch das Filtern werden Nahrungsmittelteile aus dem Fett entfernt, was verhindert, daß diese anbrennen und den Nahrungsmitteln einen unerwünschten Geschmack geben. Richtiges Filtern verlängert die Benutzungsdauer Ihres Fettes. Altes Fett hat einen niedrigeren Flammpunkt und schäumt mehr auf als sauberes Fett.

HINWEIS: Bei model E500 ist die filteroption nicht verfügbar.

Für Modelle mit Filterfunktion halten Sie die folgenden Anweisungen ein:

WARNUNG

Auf Betriebstemperatur gebrachtes Fett ist sehr heiß und gefährlich! Gehen Sie daher beim Filtern mit äußerster Vorsicht vor! Tragen Sie immer Schutzkleidung, wie isolierte Handschuhe, Schürzen, einen Gesichtsschutz und Armschützer, wenn Sie filtern oder in anderer Weise mit heißem Fett umgehen.

a. Vergewissern Sie sich, daß der Filterbehälter richtig im Gerät sitzt und daß das Filterpapier sauber und geeignet ist. Ist das nicht der Fall, ersetzen Sie das Filterpapier nach den Anweisungen dieses Handbuches.

Benutzen Sie NIEMALS den Filter ohne Filterpapier auf dem Filteraufsatz.

b. Lassen Sie den Schnellverschluß des Aufsatzes in den weißen Nippel einrasten, der sich links außen am Gerät befindet. Versichern Sie sich, daß er fest einrastet und sicher auf dem Nippel sitzt. Rasten Sie dann den Schnellverschluß des Schlauches, an der Rückseite, in den schwarzen Nippel, rechts am Gerät, ein. Versichern Sie sich, daß auch er gut einschnappt und festsitzt.

c. Führen Sie die Ausschaltung, entsprechend Ihres Gerätetyps nach den Anweisungen dieses Handbuches durch.

WARNUNG

Versichern Sie sich, daß das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Ablaßventil öffnen.

d. Öffnen Sie das Ablaßventil zum Filtern der zu filternden Friteuse und lassen Sie das Fett in den Filterbehälter ab.

WARNUNG

Lassen Sie NIE mehr als eine Tankfüllung in den Filterbehälter ab. Er kann nur eine (1) Füllung auf einmal aufnehmen

FILTERANWEISUNGEN (Fortsetzung)

e. Vergewissern Sie sich, daß der Rückführschlauch im Tank hängt und stellen Sie den ON/OFF (I/O) Schalter des Filters auf die Position ON (I). Die Pumpe beginnt dann das Fett in den Tank zu leiten.

WARNUNG
Zu Ihrer Sicherheit darf die Schlauchspitze NIEMALS während des Filtervorganges aus dem Tank zeigen.

f. Spülen Sie alle Seiten des Tankes vorsichtig mit dem Strahl des zurückfließenden Fettes ab. Sie können die Reinigungsbürste und den Reinigungsstab benutzen, um die Reste aus dem Tank zu entfernen.

g. Sind alle Reste aus dem Tank gespült, schließen Sie das Ablaßventil, und füllen Sie den Tank wieder auf. Nachdem sich das gesamte Fett wieder im Tank befindet, lassen Sie den Filter 15 Sek. lang laufen, um sicherzugehen, daß die Filterleitungen frei sind. Darüber hinaus kann es notwendig sein, noch etwas Fett zuzugeben, um die Ölstandsmarkierung wieder zu erreichen.

h. Eventuell ist es erforderlich, den Vorgang von d bis h zu wiederholen, falls die Qualität des Fettes nicht akzeptabel ist. Ist dies nicht der Fall, können Sie das Gerät, den Anweisungen zufolge wieder anschalten und weiterfahren.

Das Filtersystem muß täglich auseinandergenommen und mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gesäubert werden, um einwandfrei zu laufen und den hygienischen Anforderungen zu entsprechen. Für weitere Anweisungen lesen Sie den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in diesem Handbuch.

AUSTAUSCH DES FILTERPAPIERES

Für Modelle mit Filterfunktion halten Sie folgende Anweisungen ein:

a. Lösen Sie den Aufsatzschlauch von den Filteraufsatzteilen, indem Sie das gerändelte Teil vom Gewinde des Filtersiebes gegen den Uhrzeigersinn schrauben.

b. Schieben Sie die Filterpapierklammer ab und entnehmen Sie das gebrauchte Filterpapier vom Filtersieb. Setzen Sie ein neues Filterpapier ein, mit dem Loch nach oben, sodaß das Gewinde aus dem Filtersieb ragt.

c. Falten Sie das Filterpapier an die Unterseite des Filtersiebes und bringen Sie die Filterpapierklammer wieder an.

d. Befestigen Sie den Filterschlauch wieder am Filtersieb, indem sie ihn im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Siebes schrauben.

e. Befestigen Sie den Filteraufsatz wieder am Filtersystem, indem Sie das neu bestückte Sieb oben auf den Filterbehälter legen und den Schnellverschluß des Filteraufsatzes in den weißen Nippel, links am Gerät, einrasten. Versichern Sie sich, daß er stramm einschnappt und festsitzt.

Jetzt können Sie das Fett in Ihrem Gerät filtern. Anweisungen dazu entnehmen Sie bitte dem Abschnitt FILTERANWEISUNGEN in diesem Handbuch.

TÄGLICHE REINIGUNG

Ihr Gerät muß jeden Tag gereinigt werden, um die Spitzenleistung, gute Hygiene und das äußere Erscheinungsbild zu erhalten. Die nachstehenden Arbeiten sollten täglich durchgeführt werden.

a. Wischen Sie alle Fettspritzer außen am Gerät ab. Dies muß mit einem weichen trockenen Tuch getan werden, während das Fett noch warm ist. Spritzen Sie es **NICHT** ab oder verwenden Sie keinen Druckstrahler!

b. Benutzen Sie warmes Wasser und mildes Reinigungsmittel für die Oberflächen. Passen Sie auf, daß kein Wasser in das Fett spritzt und versichern Sie sich, daß alle Reinigungsmittel vom Fritiertank entfernt sind.

c. Benutzen Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder Watte, um weitere Flecken zu entfernen.

Reinigung der Filterbehälters und der Filteraufsatzteile

Der Filterbehälter und die Aufnahmeteile sollten jeden Tag gereinigt werden, um die Spitzenleistung und einwandfreie Hygiene sicherzustellen.

a. Entfernen Sie die Filterpfanne und die Filteraufsatzteile vom Gerät.

b. Nehmen Sie die Filteraufsatzteile auseinander, indem Sie den Filter schlauch gegen den Uhrzeigersinn am gerändelten Teil des Siebes vom Gewinde des Siebaufsatzes schrauben. Schieben Sie die Filterpapierklammer ab, entnehmen Sie das gebrauchte Papier vom Sieb und entsorgen Sie es.

c. Weichen Sie den Filterbehälter, den Rückführschlauch und alle Aufsatzteile in heißem Wasser, mit einem milden, fettlösenden Reinigungsmittel ein und schrubben die Teile gründlich mit einem nichtscheuernden Schwamm ab.

d. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.

WARNUNG

Wenn sich heißes Fett mit Wasser vermischt , kommt es zu einer heftigen Reaktion. Achten Sie darauf, daß Ihr Filtertopf und seine Teile völlig trocken sind, bevor Sie mit dem Filtern beginnen.

Wöchentliches Reinigen

Die Friteuse muß MINDESTENS einmal wöchentlich gründlich gereinigt werden. Dies sollte ein sorgfältiges Saubermachen des ganzen Gerätes einschließen, und zwar mit einem Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Spritzen Sie das Gerät NICHT ab, und benutzen Sie keinen Druckstrahler!

WARNUNG

Vor jeder Wartung oder Reinigung des Geräts muß der Stromanschluß unterbrochen werden.

Das Auskochverfahren

MINDESTENS einmal in der Woche muß das Gerät ausgekocht werden, um Speise- und Fettrückstände abzutragen. Sie werden einen Behälter, der groß genug ist, um die 1,5 fache Menge des Tankfettes aufzufangen. Für das wöchentliche Auskochen gehen Sie folgendermaßen vor.

WARNUNG

Die Friteuse muß abgeschaltet werden, wenn das Fett abgeleitet wird und durch Wasser ersetzt wird. Dadurch wird verhindert, daß sich die Heizelemente einschalten, während der Tank leer ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG

Bei Betriebstemperatur ist das Fett im Gerät SEHR HEISS und kann schwere Verbrennungen verursachen. Vermeiden Sie den Kontakt mit Haut und Kleidung. Tragen Sie IMMER isolierte, fett- bzw. öldichte Handschuhe, Schutzkleidung und Augenschutz, wenn Sie an einem heißen Gerät arbeiten.

Für Modelle mit elektrischer Thermostatfunktion halten Sie folgende Anweisungen ein:

a. Lassen Sie das Fett aus dem Gerät ablaufen , entsorgen es oder bewahren es zum späteren Gebrauch auf. Entfernen Sie das Schutzsieb von den Heizelementen. Schließen Sie das Ablaßventil und füllen Sie den Tank mit warmem Wasser und einem nichtätzenden Reinigungsmittel. Für die besten Ergebnisse benutzen Sie Pitco Reiniger. Eine Probe ist Ihrem neuen Gerät beigelegt.

b. Starten Sie das Gerät erneut, wie beschrieben, und stellen Sie den Thermostat auf 200°F (93 °C) ein. Bringen Sie das Wasser langsam zum Sieden. Lassen Sie das Wasser NICHT zu stark kochen, denn das führt zur übermäßigen Schaumbildung und zum Überkochen.

c. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang einweichen um Fettreste zu lösen. Nehmen Sie die Reinigungsbürste und entfernen Sie alle Reste aus dem Tank, von den Heizelementen und Tankwänden.

d. Wenn Sie damit fertig sind, lassen Sie das Wasser ab und reinigen Sie den Tank mit einem weichen und sauberen Tuch.

e. Vergewissern Sie sich, daß das Ablaßventil geschlossen ist und setzen Sie den Heizelementesieb wieder ein.

f. Sie können jetzt den Tank, entsprechend den Füllanweisungen in diesem Handbuch wieder mit Fett füllen.

Für Modelle mit Compact Computer (kompakter Computersteuerung) halten Sie sich bitte an die folgende Vorgehensweise:

a. Lassen Sie das Öl aus dem Gerät ablaufen und entsorgen Sie es oder bewahren Sie es zum späteren Wiedergebrauch auf. Entnehmen Sie das Elementsieb. Schließen Sie das Ablassventil und füllen Sie den Tank mit warmem Wasser und einem nichtätzenden Reinigungsmittel. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit dem Pitco Reiniger. Ein Probepäckchen ist mit Ihrem neuen Gerät mitgeliefert worden.

b. Starten Sie das Gerät erneut, wie zuvor in diesem Handbuch beschrieben.

c. Drücken Sie gleichzeitig die ON/OFF (I/O) Taste und die T4/T8 Taste. Die Steuerung zeigt an, dass der „Koch"-Modus („boil") begonnen wurde und bewegt sich um einen festen Einstellwert von 195°F (90 °C), was ein Überkochen des Geräts verhindert, während der Bediener den Gerätetank reinigen kann.

d. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten einweichen, um Fettablagerungen weich zu machen. Säubern Sie den Tank, die Elemente und die Tankwände mit der Reinigungsbürste und entfernen

e. Sie alle Reste. Wenn Sie damit fertig sind, stellen Sie das Gerät aus (OFF (O)), lassen Sie das Wasser ablaufen und wischen Sie den Tank mit einem weichen sauberen Tuch trocken. Vergewissern Sie sich, dass das Ablassventil geschlossen ist und setzen Sie das Elementsieb wieder ein.

f. Sie können jetzt den Tank nach den Füllanweisungen in diesem Handbuch wieder mit Frittierfett / Öl füllen.

.

Reinigung des Filtersystems

WARNUNG

Vor jeder Reinigung und Wartung des Gerätes muß die Stromversorgung unterbrochen werden.

Das Filtersystem muß MINDESTENS einmal in der Woche sorgfältig gereinigt werden. Das sollte auch ein gründliches Saubermachen der festmontierten Teile einschließen, und zwar mit einem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Spritzen Sie das Gerät nicht ab oder strahlen Sie kein festmontiertes Teil des Filtersystems mit einem Druckstrahler ab.

Kalibrierprüfung des Thermostates

HINWEIS

Für die Thermostatkalibrierung ist es notwendig, daß die Temperatur des Gerätes über den Siedepunkt erhöht wird. Falls Sie Wasser im Tank haben, müssen Sie es ablassen, den Tank trocknen und ihn mit Fett auffüllen. Halten Sie sich an die Füllanweisungen in diesem Handbuch.

Um die Kalibrierung Ihres Geräts zu prüfen, gehen Sie folgendermaßen vor:

a. Entfernen Sie das Sieb der Heizelemente.

b. Halten Sie die Spitze eines digitalen Thermometerfühlers in das Fett, ungefähr 2,5 cm über den Temperatursensor.

c. Schalten Sie das Gerät, wie beschrieben an, stellen Sie den Thermostat auf 325°F (163 °C) und warten Sie, bis das Fett die Temperatur erreicht hat. Behalten Sie das Thermometer beim Ansteigen der Temperatur gut im Auge.

d. Wenn die Temperatur des Fettes 350°F (177 °C) erreicht hat und die Heizelemente sich nicht abschalten, schalten Sie den Thermostat herunter. Schalten Sie die Thermostateinstellung solange herunter, bis sich die Elemente abschalten.

VORSICHT

Wenn sich die Heizelemente bei der NIEDRIGSTEN Thermostateinstellung nicht abschalten, kann es sein, daß der Thermostat defekt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren örtlichen Kundendienst.

e. Warten Sie 4- bis 6 Schaltzyklen ab, bevor Sie die Temperatur prüfen. Vergleichen Sie die Thermometertemperatur mit der Thermostateinstellung. Wenn die Werte mehr als 5°F (3 °C) abweichen, kalibrieren Sie den Thermostat so, wie in diesem Handbuch beschriebenen.

Thermostatkalibrierung

Für elektrische Thermostate gehen Sie folgendermaßen vor:

a. Entfernen Sie das Sieb von den Heizelementen und halten Sie die Spitze eines digitalen Thermometers in das Fett, ungefähr 2,5 cm über den Temperatursensor.

b. Schalten sie das Gerät an, wie in diesem Handbuch beschrieben, stellen Sie den Thermostat auf 325°F (163 °C) und warten Sie, bis das Fett die Temperatur erreicht hat. Warten Sie 4 bis 6 Schaltzyklen ab, um sicher zu sein, daß sich die Temperatur des Öles stabilisiert hat. Vergleichen Sie die Thermostateinstellung von 325°F (163 °C) mit der digitalen Thermometeranzeige.

REINIGUNG UND WARTUNG

Thermostatkalibrierung (Fortsetzung)

c. Entfernen Sie den Thermostatknopf, indem Sie ihn herausziehen. Drehen Sie den Knopf NICHT.

d. Halten Sie die Außenseite der Knopfachse fest, sodaß sie sich nicht bewegt. Entfernen Sie dann mit einem kleinen Schraubenzieher die Dichtungsmasse in der Mitte der Knopfachse.

e. Drehen Sie die Justierschraube im Uhrzeigersinn, wenn Sie die Temperatur des Thermostates verringern wollen bzw. gegen den Uhrzeigersinn, wenn Sie diese erhöhen wollen.

BEACHTEN SIE
Eine Vierteldrehung der Justierschraube verändert die Temperatureinstellung um etwa 24°F (13 °C).

f. Drehen Sie die Justierschraube, bis sich die Heizelemente bei 325°F (163 °C) einschalten.

g. Bringen Sie den Knopf wieder an und warten Sie 4- bis 5 Schaltzyklen ab. Prüfen Sie die Temperatur des digitalen Thermometers im Vergleich zur Einstellung auf dem Thermostatknopf. Beträgt der Unterschied mehr als 5°F (3 °C), wiederholen Sie den Kalibriervorgang.

FEHLERSUCHE

Haben Sie ein Problem mit Ihrem Gerät, versuchen Sie die Fehler erst mit Hilfe der nachstehenden Tabelle zu beheben, bevor Sie den zuständigen Kundendienst anrufen.

Prüfen Sie folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

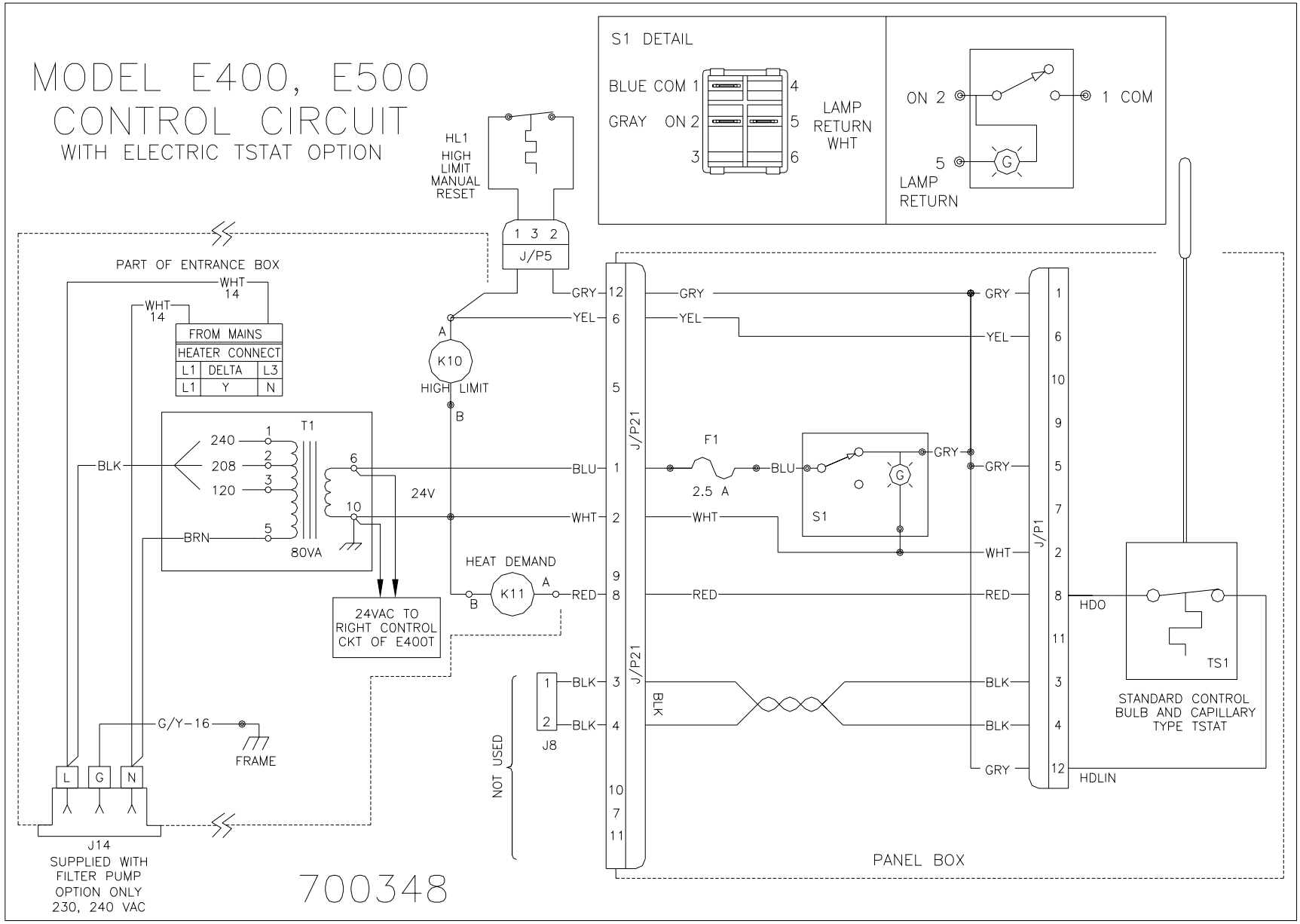
PRÜFPUNKTE	PRÜFKRITERIEN
Stromzufuhr gewährleistet	Hauptschalter eingeschaltet
Überhitzungsschutz ausgelöst	Rücksetzung des Überhitzungsschutzes.
Geräteschalter in Einposition	Einschaltknopf in Position ON (I)

FEHLERSUCHE BEIM KOCHSYSTEM

FEHLERQUELLE	ABHILFE
Gerät läuft nicht, Lichter auf der Vorderseite sind nicht an.	Hauptschalter zum Gerät prüfen, Sicherung ist durchgebrannt, defekter Transformator.
Gerät läuft nicht, Lichter auf der Vorderseite sind an.	Überhitzungsschutz ist ausgelöst, defekter Temperaturfühler, defekte Temperatursteuerung.
Gerät hält Temperatur nicht	Defekter Temperaturfühler, defekter Überhitzungsschalter

FEHLERSUCHE BEIM FILTERSYSTEM

FEHLERQUELLE	ABHILFE
Filtersystem funktioniert nicht.	Filterschalter/Sicherungsautomat ist in der Position OFF (O).
Filtersystem funktioniert nicht, Filterschalter/ Sicherungsautomat ist in der Position ON (I).	Temperatursicherung auf der Filterpumpe wurde ausgelöst, defekter Filterschalter/ Sicherungsautomat, defekte Filterpumpe.
Filtersystem läuft, aber führt das Fett nicht in den Tank zurück.	Filterpapier ist schmutzig, Filteraufnahme ist mit Ablagerungen verstopft, Filterleitungssieb ist durch Ablagerungen verstopft, Filterrücklaufleitung ist mit Ablagerungen verstopft, defekte Filterpumpe
Filtersystem läuft, aber führt das Fett nur sehr langsam zurück oder bläst Luft in den Tank	Filteraufsatzschlauch sitzt nicht richtig, Luftloch im Filtersystem, defekte Filterpumpe


MODEL E400, E500
CONTROL CIRCUIT
WITH ELECTRIC TSTAT OPTION
S1 DETAIL
BLUE COM 1
GRAY ON 2
3
4
5
6
LAMP RETURN WHT
ON 2
1 COM
5
LAMP RETURN
HL1
HIGH LIMIT MANUAL RESET
1 3 2
J/P5
PART OF ENTRANCE BOX
WHT 14
WHT 14
FROM MAINS
HEATER CONNECT
L1 DELTA L3
L1 Y N
T1
240
208
120
BLK
BRN
80VA
24V
K10
HIGH LIMIT
A
B
GRY
YEL
BLU
WHT
RED
BLK
J/P21
F1
2.5 A
S1
HEAT DEMAND
K11
24VAC TO RIGHT CONTROL CKT OF E400T
J8
NOT USED
G/Y-16
FRAME
L
G
N
J14
SUPPLIED WITH FILTER PUMP OPTION ONLY 230, 240 VAC
700348
J/P1
HDO
HDLIN
TS1
STANDARD CONTROL BULB AND CAPILLARY TYPE TSTAT
PANEL BOX

MODEL E400 CONTROL CIRCUIT

COMPACT CONTROLLER OPTION

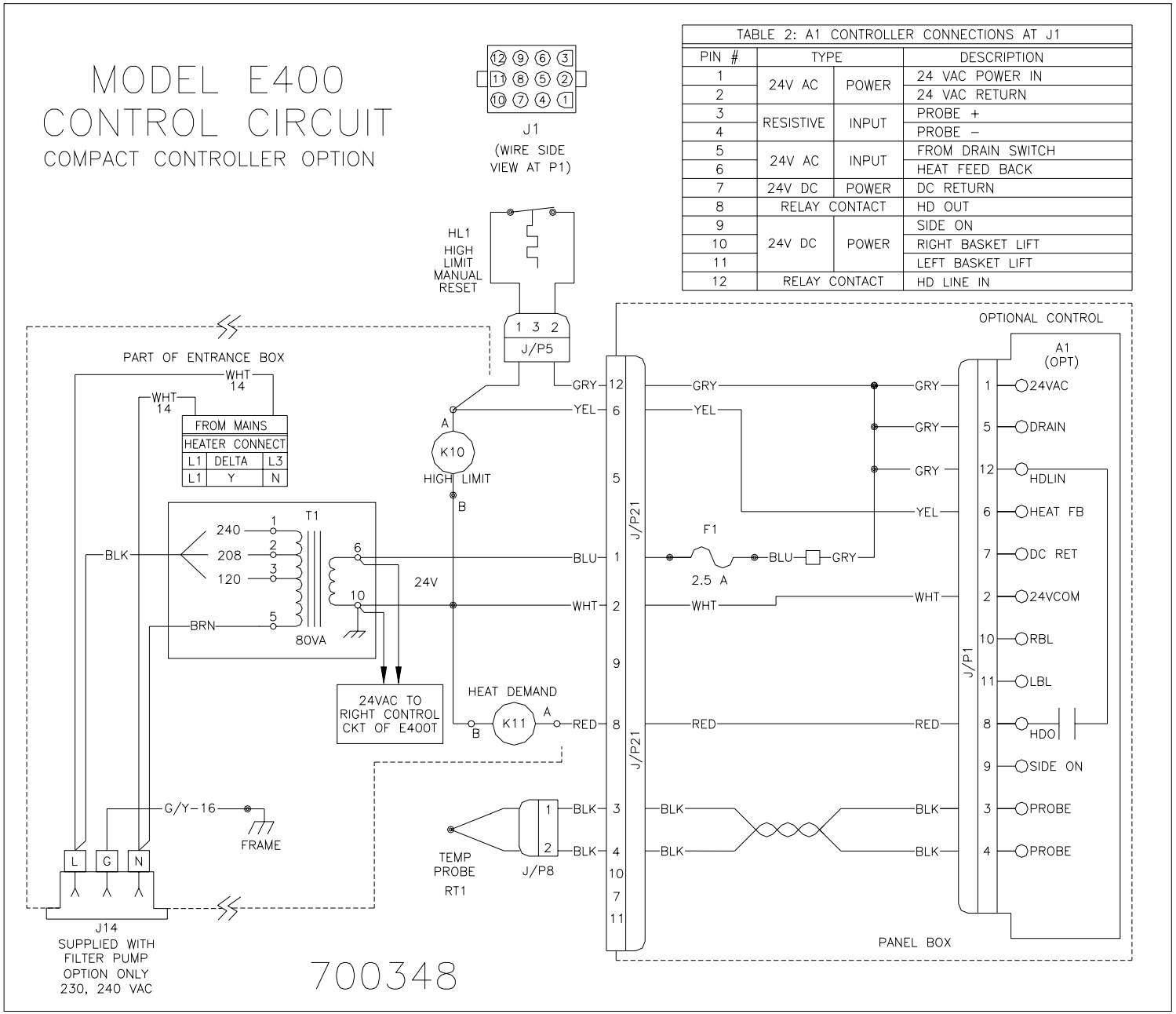
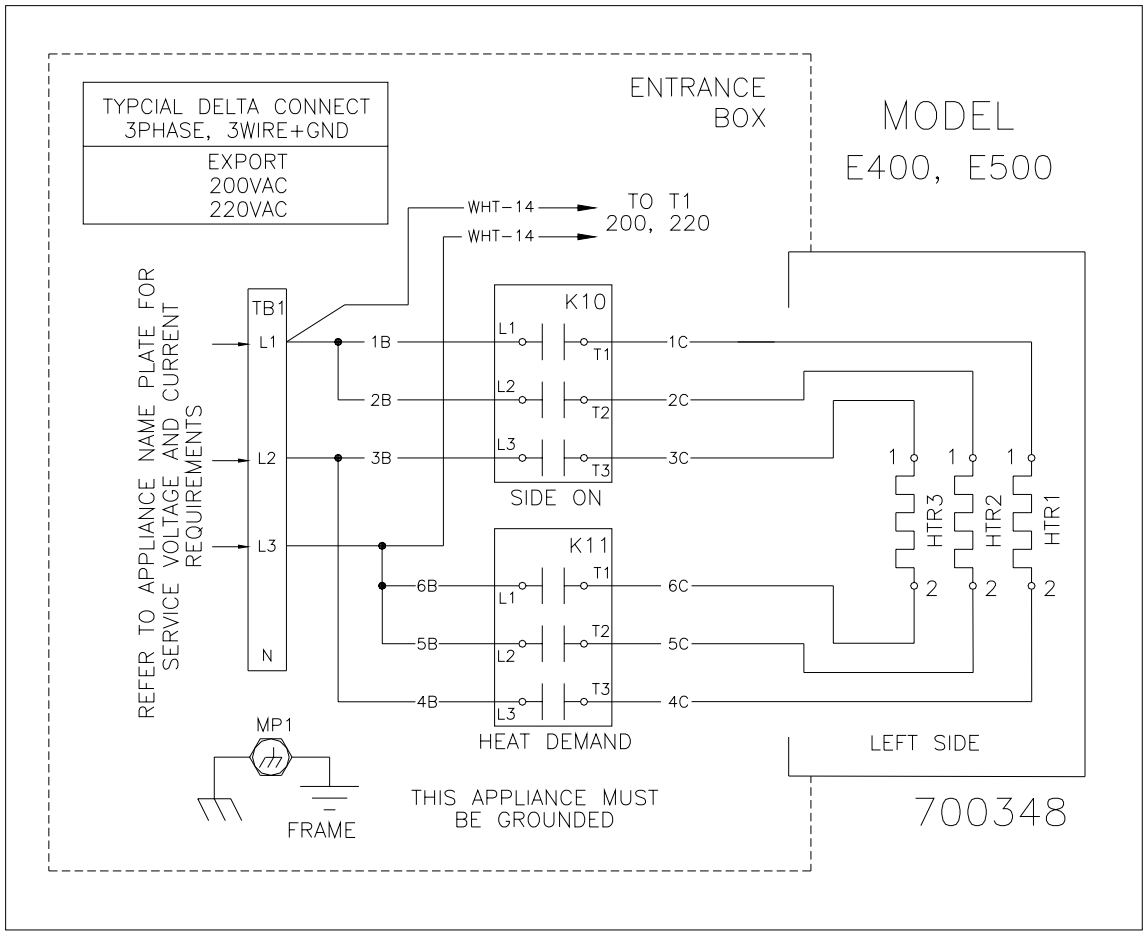
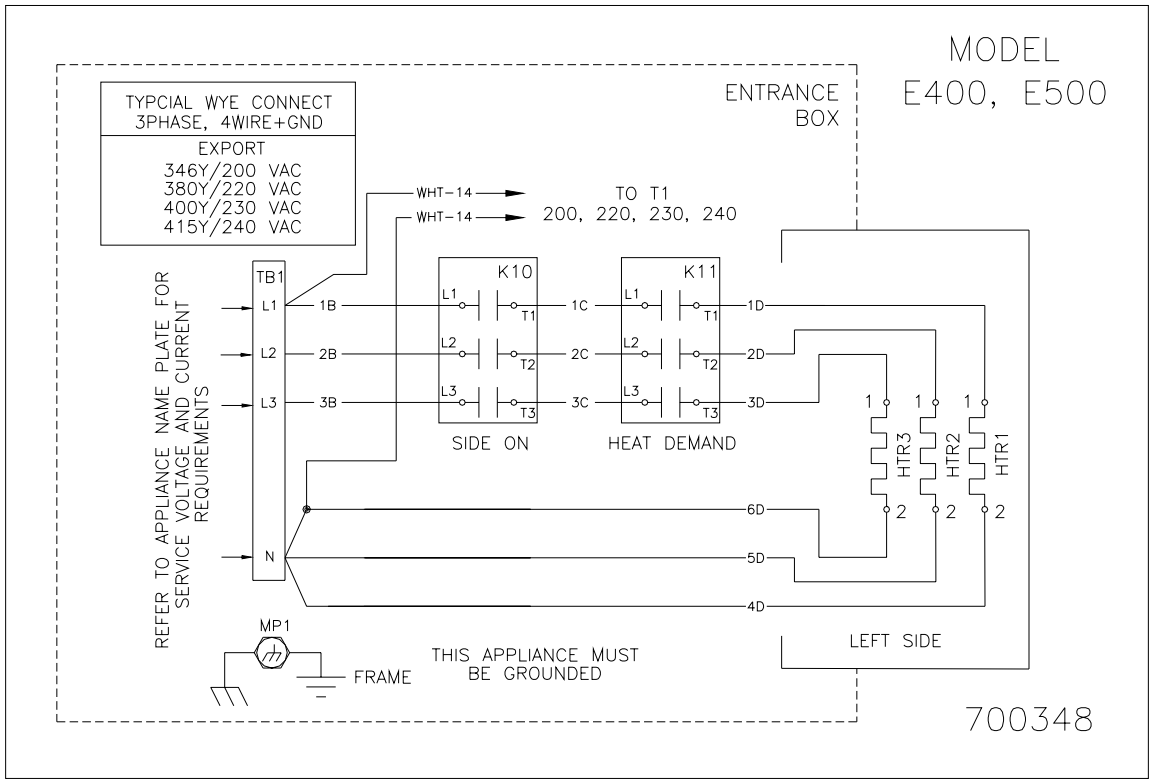
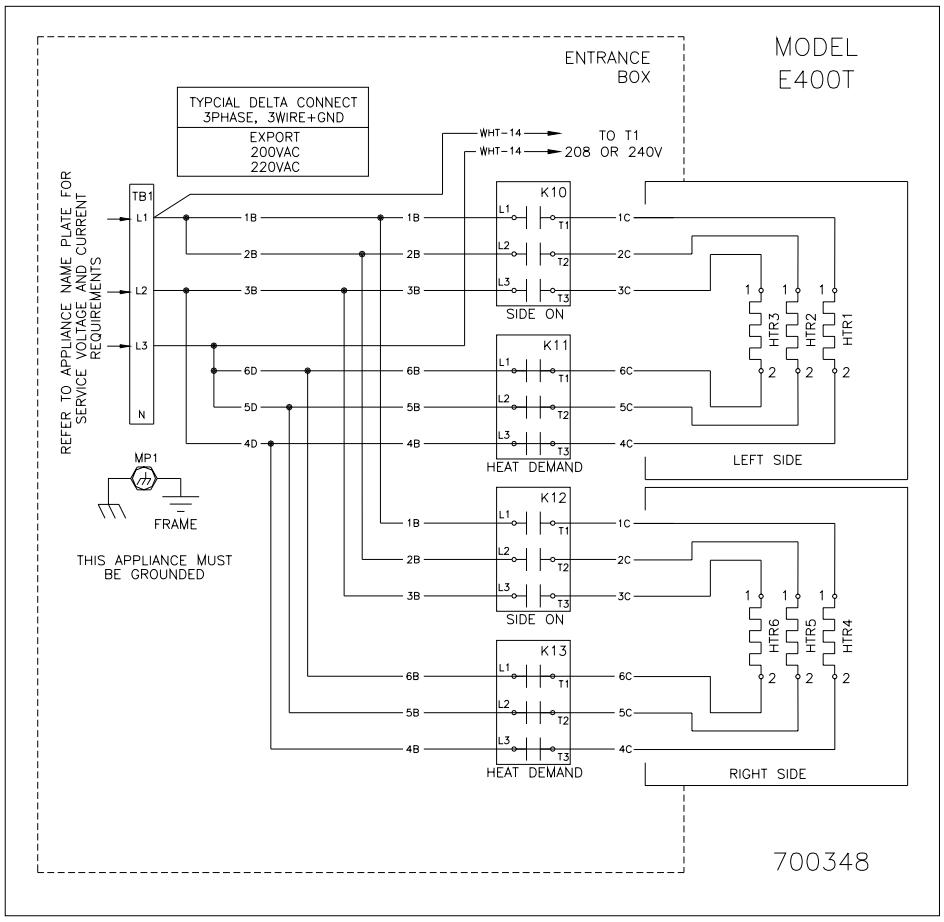


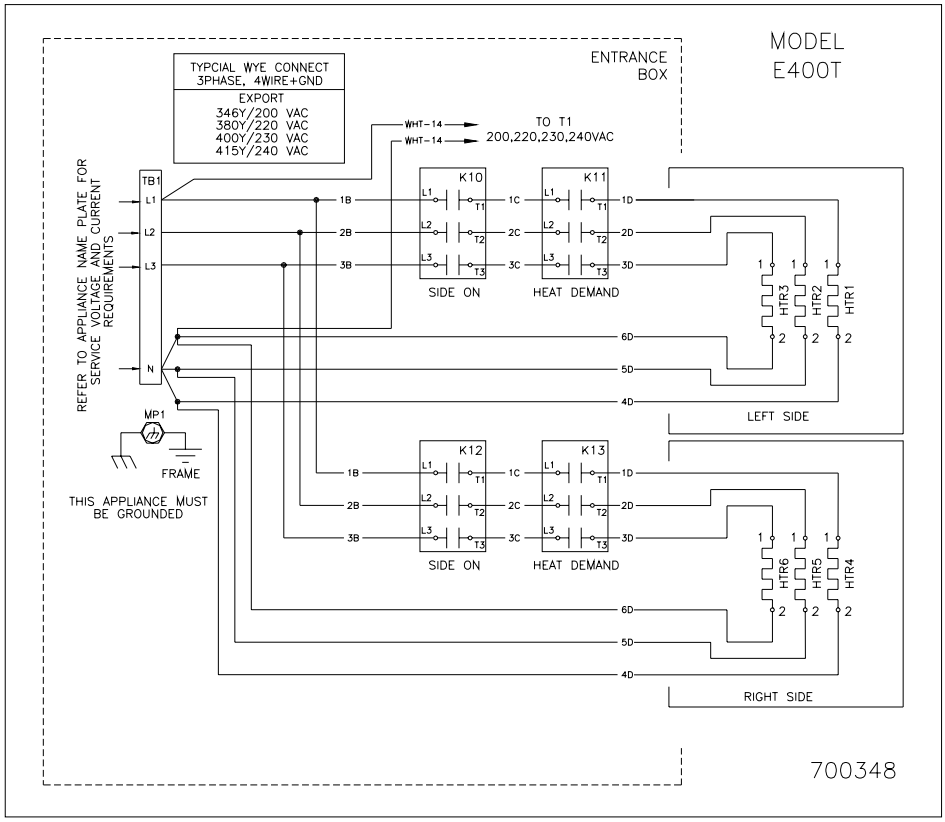
TABLE 2: A1 CONTROLLER CONNECTIONS AT J1

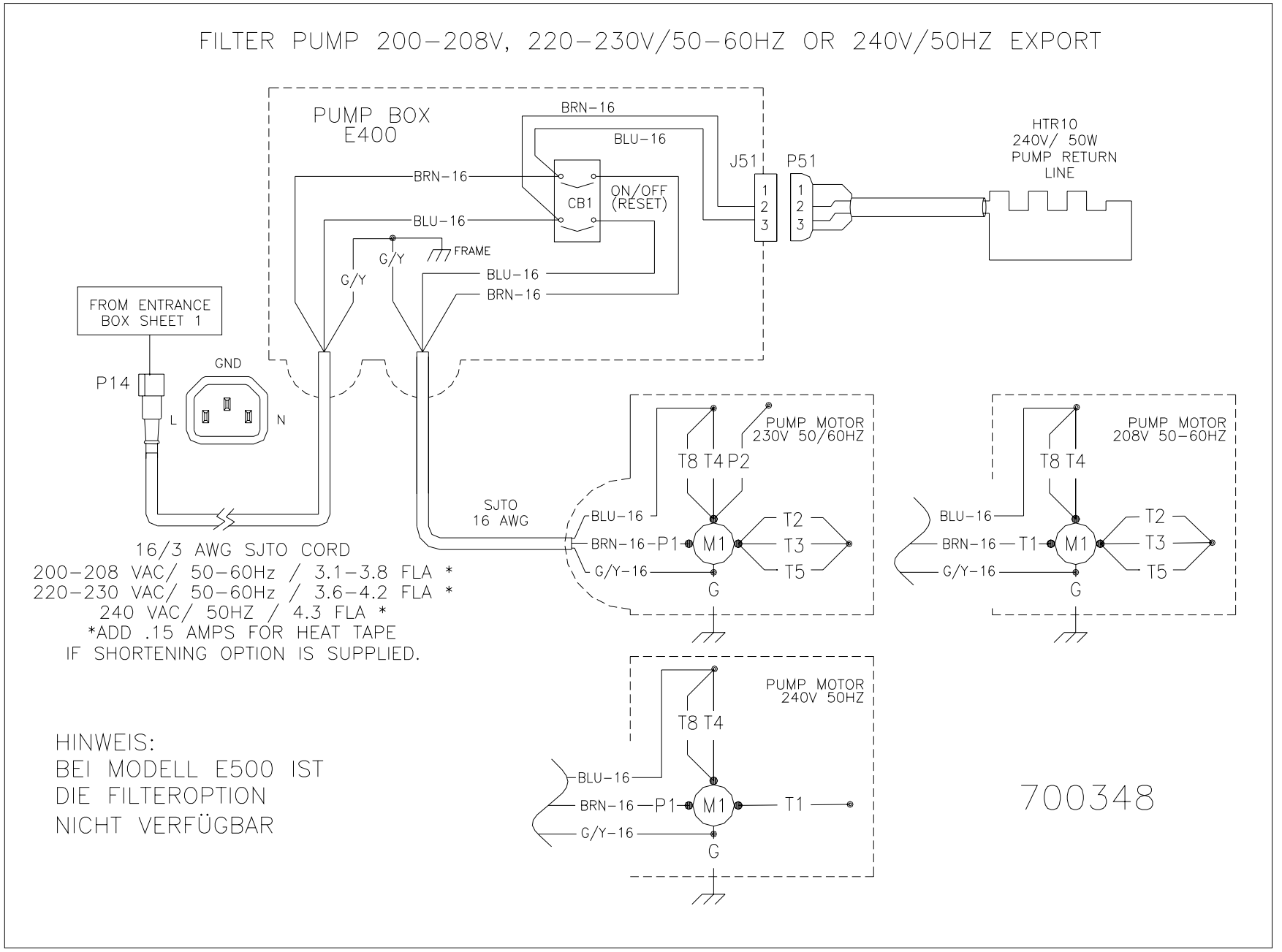
PIN #	TYPE		DESCRIPTION
1	24V AC	POWER	24 VAC POWER IN
2			24 VAC RETURN
3	RESISTIVE	INPUT	PROBE +
4			PROBE –
5	24V AC	INPUT	FROM DRAIN SWITCH
6			HEAT FEED BACK
7	24V DC	POWER	DC RETURN
8	RELAY CONTACT		HD OUT
9	24V DC	POWER	SIDE ON
10			RIGHT BASKET LIFT
11			LEFT BASKET LIFT
12	RELAY CONTACT		HD LINE IN


TYPCIAL DELTA CONNECT
3PHASE, 3WIRE+GND
EXPORT
200VAC
220VAC
ENTRANCE
BOX
MODEL
E400, E500
WHT-14
WHT-14
TO T1
200, 220
TB1
L1
L2
L3
N
1B
2B
3B
K10
L1
L2
L3
T1
T2
T3
1C
2C
3C
SIDE ON
K11
6B
5B
4B
6C
5C
4C
HEAT DEMAND
HTR3
HTR2
HTR1
LEFT SIDE
REFER TO APPLIANCE NAME PLATE FOR
SERVICE VOLTAGE AND CURRENT
REQUIREMENTS
MP1
FRAME
THIS APPLIANCE MUST
BE GROUNDED
700348


MODEL
E400, E500
TYPCIAL WYE CONNECT
3PHASE, 4WIRE+GND
EXPORT
346Y/200 VAC
380Y/220 VAC
400Y/230 VAC
415Y/240 VAC
ENTRANCE
BOX
WHT-14
WHT-14
TO T1
200, 220, 230, 240
TB1
L1
L2
L3
N
1B
2B
3B
K10
K11
L1
L2
L3
T1
T2
T3
1C
2C
3C
1D
2D
3D
SIDE ON
HEAT DEMAND
HTR3
HTR2
HTR1
6D
5D
4D
LEFT SIDE
REFER TO APPLIANCE NAME PLATE FOR
SERVICE VOLTAGE AND CURRENT
REQUIREMENTS
MP1
FRAME
THIS APPLIANCE MUST
BE GROUNDED
700348


MODEL
E400T
ENTRANCE
BOX
TYPCIAL DELTA CONNECT
3PHASE, 3WIRE+GND
EXPORT
200VAC
220VAC
WHT-14
WHT-14
TO T1
208 OR 240V
REFER TO APPLIANCE NAME PLATE FOR
SERVICE VOLTAGE AND CURRENT
REQUIREMENTS
TB1
L1
L2
L3
N
K10
K11
K12
K13
SIDE ON
HEAT DEMAND
HTR1
HTR2
HTR3
HTR4
HTR5
HTR6
MP1
FRAME
THIS APPLIANCE MUST
BE GROUNDED
LEFT SIDE
RIGHT SIDE
700348


MODEL
E400T
ENTRANCE
BOX
TYPCIAL WYE CONNECT
3PHASE, 4WIRE+GND
EXPORT
346Y/200 VAC
380Y/220 VAC
400Y/230 VAC
415Y/240 VAC
WHT-14
WHT-14
TO T1
200,220,230,240VAC
REFER TO APPLIANCE NAME PLATE FOR
SERVICE VOLTAGE AND CURRENT
REQUIREMENTS
TB1
L1
L2
L3
N
K10
K11
K12
K13
SIDE ON
HEAT DEMAND
HTR1
HTR2
HTR3
HTR4
HTR5
HTR6
MP1
FRAME
THIS APPLIANCE MUST
BE GROUNDED
LEFT SIDE
RIGHT SIDE
700348


FILTER PUMP 200–208V, 220–230V/50–60HZ OR 240V/50HZ EXPORT
PUMP BOX
E400
BRN–16
BLU–16
BRN–16
BLU–16
CB1
ON/OFF
(RESET)
J51
P51
1
2
3
1
2
3
HTR10
240V/ 50W
PUMP RETURN
LINE
G/Y
G/Y
FRAME
BLU–16
BRN–16
FROM ENTRANCE
BOX SHEET 1
P14
GND
L
N
SJTO
16 AWG
PUMP MOTOR
230V 50/60HZ
T8 T4 P2
BLU–16
BRN–16–P1
G/Y–16
M1
T2
T3
T5
G
PUMP MOTOR
208V 50–60HZ
T8 T4
BLU–16
BRN–16
T1
G/Y–16
M1
T2
T3
T5
G
16/3 AWG SJTO CORD
200–208 VAC/ 50–60Hz / 3.1–3.8 FLA *
220–230 VAC/ 50–60Hz / 3.6–4.2 FLA *
240 VAC/ 50HZ / 4.3 FLA *
*ADD .15 AMPS FOR HEAT TAPE
IF SHORTENING OPTION IS SUPPLIED.
PUMP MOTOR
240V 50HZ
T8 T4
BLU–16
BRN–16–P1
G/Y–16
M1
T1
G
HINWEIS:
BEI MODELL E500 IST
DIE FILTEROPTION
NICHT VERFÜGBAR
700348

Bei Problemen oder Fragen zu Ihrer Bestellung wenden Sie sich bitte von Montag bis Freitag zwischen 8.00 und 17.00 Uhr Ortzeit (Ostküste) gebührenfrei an das Pitco Frialator Werk unter der Ruf-Nr.:

(800) 258-3708 für USA und Kanada oder
(603) 225-6684 weltweit

Bei Problemen oder Fragen zu Ihren Geräten wenden Sie sich bitte an den für Ihren Bereich zuständigen ASAP-Vertreter (Authorized Service and Parts) von Pitco Frialator

VERSANDANSCHRIFT – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501, USA
LIEFERADRESSE – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301, USA